ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№01 (75) январь 2007

журнал для тех, кто любит готовить











www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948

■ куриный салат с грейпфрутом ■ салат из креветок и авокадо ■ мусс из окуня с кукурузой и зеленым горошком ■ хаш ■ свинина с ананасами ■ кролик с розмарином и ягодами можжевельника ■ рулетики из куриного филе с креветками ■ сэндвичи из тыквы с сыром ■ глазунья из перепелиных яиц ■ лингвини di mare ■ печенье с хурмой ■ хлеб с зеленью и красным перцем ■ абрикосовые пирожные ■ торт из сливочного сыра ■ глинтвейн с кофе ■ блины с шоколадом ■ десерт с ликером «бейлис» и бананами

Дорогие друзья!
Мы поздравляем вас с Новым годом, желаем всем доброго здоровья, отличного настроения и прекрасных зимних каникул. Надеемся, что вы выберете время, чтобы 5 и 6 января посетить наши занятия, которые мы решили провести для вас и ваших детей. Ждем всех любителей итальянской и французской кухни на наши новые программы, а маленьких кулинаров – на курс «Готовим вместе с мамой».

Школа
кулинарного мастерства



Новогодняя скидка на занятия 5 и 6 января!

«Готовим вместе с мамой» (5, 6 января):
2000 руб. для двух детей или одного взрослого с ребенком

Итальянская кухня (5 января)
Французская кухня (6 января):
2000 руб.



Темы занятий:

- **Итальянская кухня**
- **Домашняя грузинская кухня**
- **Горячее из мяса и птицы**
- **Готовим для детей**
- **Домашняя выпечка** NEW
- **Японская кухня**
- **Итальянская паста** NEW
- **Французская кухня** NEW
- **От простого к сложному, 1-я и 2-я ступени**
- **Художественная нарезка овощей и фруктов (основы карвинга)**

Стоимость занятий:

Курс «От простого к сложному»:
4 занятия – 5200 руб., одно занятие – 1700 руб.

Курс «Готовим для детей»:
3 занятия – 5600 руб., одно занятие – 2300 руб.

Занятия для детей «Готовим вместе с мамой»:
Каждый пришедший с ребенком платит только за взрослого, стоимость одного занятия – 2300 руб.
Тематические занятия – 2300 руб.
Этнические темы – 3500 руб.

Декорирование блюд и оформление стола, основы карвинга – 1300 руб.

Абонемент:
На 4 занятия – 7500 руб., на 6 занятий – 9500 руб.

Абонемент на год:
(число посещений не ограничено) – $2500

Мы принимаем к оплате пластиковые карты.

Информация о Школе на сайте **www.gastromag.ru** и по телефону **(495) 725-1070**









Дорогие друзья!
От всей души поздравляем вас с Новым годом и Рождеством!
Одни проведут каникулы в путешествиях, другие – дома, в кругу родных и друзей. И накрывать праздничный стол придется не раз! Не отчаивайтесь, вам помогут наши журналы. В них вы найдете рецепты на любой вкус и бюджет. Обратите внимание и на тематические выпуски «Коллекции рецептов». Первый январский номер будет посвящен горячим супам. Согласитесь, очень актуальная тема для середины зимы и продолжительных каникул, когда вся семья обедает дома!
Здоровья вам и удачи!

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

сложность приготовления блюд
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров

содержание

куриный салат с грейпфрутом

М≈





ЧТО НУЖНО:

- **1** куриная грудка
- **100 г** чернослива без косточек
- **1** грейпфрут
- горсть кедровых орешков
- майонез по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 2
1 порция: 316,8 ккал
белки – 13,5 г, жиры – 12,6 г, углеводы – 37,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриную грудку отварить или запечь в духовке до готовности, остудить. Разобрать мясо на куски средней величины.

2 Чернослив вымыть, залить кипятком и оставить распариваться, 10 мин. Крупно порезать. Грейпфрут очистить, тонким ножом вырезать из пленок мякоть.

Смешать куриное мясо с черносливом и грейпфрутом, заправить майонезом. Сверху присыпать кедровыми орешками.



салат из креветок и авокадо




1


2


3

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** очищенных вареных креветок
- **1** авокадо
- **0,5** лайма
- **1** большой свежий огурец
- **2** зубчика чеснока
- **1** веточка мяты
- **2** веточки тимьяна
- **4 ст. л.** оливкового масла
- соль, свежемолотый черный и душистый перец

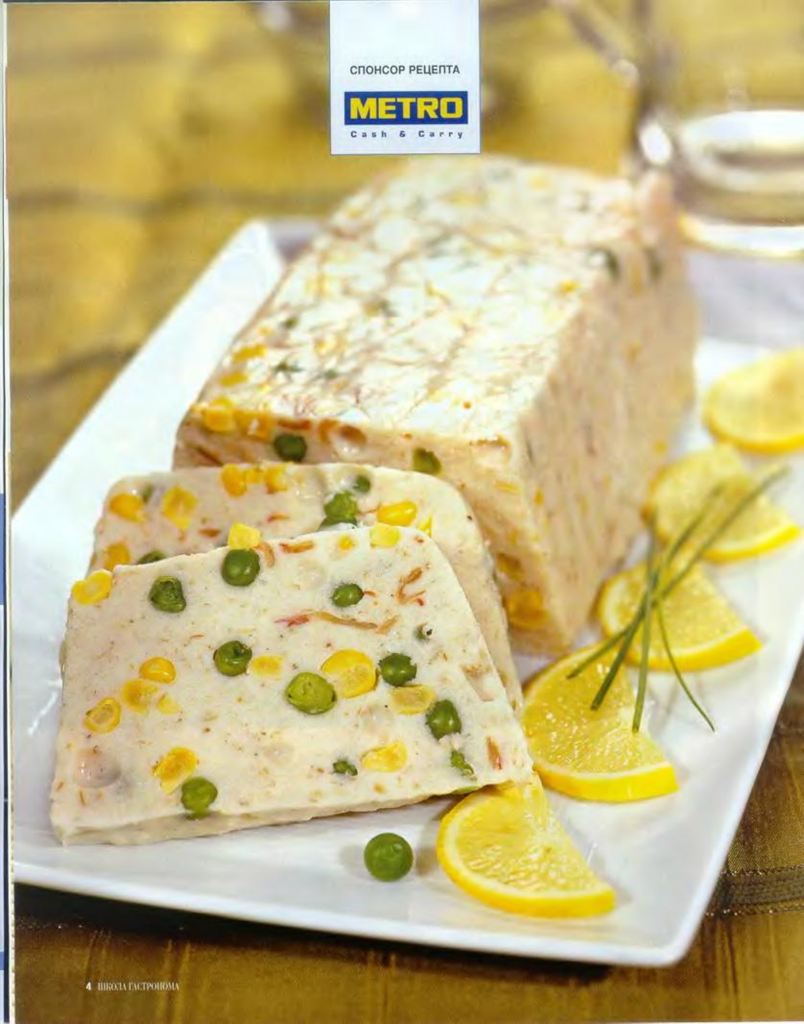
Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4
1 порция: 367 ккал
белки – 25,1 г, жиры – 27,4 г, углеводы – 5,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

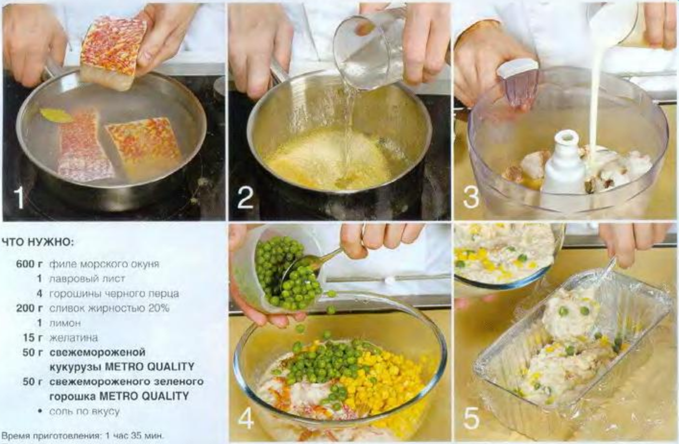
1 Авокадо вымыть, разрезать пополам и удалить косточку. Мякоть нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть соком лайма. Огурец вымыть и нарезать тонкой соломкой.

2 Чеснок очистить и измельчить. Зелень вымыть и мелко нарезать.

3 Положить чеснок и зелень в емкость, влить масло, добавить по вкусу соль и смесь черного и душистого перца.
В салатнице смешать креветки, авокадо и огурцы, влить заправку.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
METRO
Cash & Carry

мусс из окуня с кукурузой и зеленым горошком



ЧТО НУЖНО:

- **600 г** филе морского окуня
- **1** лавровый лист
- **4** горошины черного перца
- **200 г** сливок жирностью 20%
- **1** лимон
- **15 г** желатина
- **50 г свежемороженой кукурузы METRO QUALITY**
- **50 г свежемороженого зеленого горошка METRO QUALITY**
- соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 4
1 порция: 293 ккал
белки – 32,8 г, жиры – 15,1 г, углеводы – 6,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Зеленый горошек и кукурузу разморозить, промыть и обсушить. Отрезать один кружок лимона, из остального выжать сок. Рыбное филе вымыть, положить в кастрюлю с небольшим количеством воды, добавить кружок лимона, лавровый лист, горошины черного перца. Довести до кипения. Посолить.
Снять с огня, шумовкой переложить рыбу на разделочную доску.

2 Бульон процедить. Желатин залить небольшим количеством бульона. Когда он набухнет, влить 1 стакан бульона, довести до кипения, но не кипятить.

3 С рыбного филе снять кожу и нарезать ее тонкой соломкой. Положить в миску и накрыть пищевой пленкой.
Филе разрезать на кусочки, взбить в блендере вместе со сливками, лимонным соком и бульоном с желатином. Посолить по вкусу.

4 Добавить нарезанную кожу рыбы, кукурузу и зеленый горошек, перемешать.

5 Форму застелить пищевой пленкой так, чтобы ее концы выступали за борта. Выложить мусс. Накрыть пленкой и поставить в холодильник на 1 ч.



КСТАТИ

Свежемороженые овощи METRO QUALITY отличаются высоким качеством. После размораживания они сохраняют не только вкус, но и яркий цвет свежих овощей.

Продукты с товарным знаком METRO QUALITY можно приобрести в ТЦ «МЕТРО», оформив бесплатно Карту клиента.



хаш

ЧТО НУЖНО:

- **2 кг** говяжьих ножек
- **2** головки чеснока
- **1** редька
- **1** пучок петрушки
- **1** пучок базилика
- **1** пучок зеленого лука
- • лаваш
- • соль по вкусу

*** Хаш – одно из старинных армянских блюд, со временем распространившееся по всему Закавказью. Как правило, этот сытный суп едят рано утром – он дает энергию чуть ли не на весь день.**

*** Помимо ножек в хаш кладут и отдельно сваренные рубцы. Их следует тщательно промыть и варить до исчезновения специфического запаха. Затем отвар надо вылить, рубцы еще раз промыть, мелко нарезать и добавить к ножкам.**

*** Чеснок, зелень и лаваш добавляют в суп по вкусу, а редькой закусывают.**













Время подготовки: 24 часа
Время приготовления: 7 часов
Порций: 6
1 порция: 246,6 ккал
белки – 36,3 г, жиры – 4,3 г, углеводы – 15,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ножки опалить и вымыть с помощью щетки. Разрубить вдоль на части.

*** Об этом лучше попросить мясника в магазине или на рынке.**

Сложить ножки в большую миску, залить холодной водой и оставить на сутки, меняя воду каждые 3 ч.

2 Ножки еще раз промыть под проточной водой, положить в кастрюлю. Влить воду так, чтобы она покрывала мясо на 15–20 см. Довести до кипения, снять пену. Уменьшить огонь до слабого и варить хаш без соли, снимая пену, пока мясо не будет легко отделяться от костей. Обычно это занимает 6–7 ч.

3 Вынуть мясо с костями. Сложить в миску и дать немного остыть. Затем отделить мясо от костей. Большие куски разрезать на 2 или 3 части.

4 Бульон процедить, добавить мясо. Посолить и вернуть суп на слабый огонь.

5 Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Редьку очистить и натереть на крупной терке. Чеснок очистить, истолочь и сложить в небольшую миску и залить 2–3 ст. л. бульона.

6 Лаваш нарезать квадратами и дать подсохнуть.

Хаш разлить по тарелкам. Отдельно подать чеснок, зелень, редьку и лаваш.

СПОНСОР РЕЦЕПТА





свинина с ананасами

ЧТО НУЖНО:

2 кг свиной корейки
1 ананас
1 ст. л. **приправы для мясных блюд «Волшебное Дерево»**
130 мл оливкового масла
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1час 10 мин.
Порций: 10
1 порция: 897,8 ккал
белки – 27,5 г, жиры – 86,0 г, углеводы – 3,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ананас очистить от кожуры. Мякоть нарезать кружками толщиной 1 см. Разрезать каждый кружок на 4 части.

*** Если ананас не очень крупный, кружки надо разрезать пополам.**

Сложить кружки в большую миску, посыпать **приправой для мясных блюд**. Перемешать и оставить на 10 мин.

2 Корейку вымыть, обсушить, натереть небольшим количеством соли и перца. Нарезать кусками шириной 2 см.

3 Сделать сбоку каждого куска свинины глубокий продольный надрез так, чтобы получился «кармашек». Вложить в него кусок ананаса.

4 Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла. Обжарить куски свинины по 3 мин. с каждой стороны до образования румяной корочки. Переложить свинину в глубокую форму для запекания.

5 Оставшиеся куски ананаса взбить в блендере с оливковым маслом до однородной массы.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Свинину залить ананасовым соусом, поставить в духовку и запекать 25 мин.

КСТАТИ

Свиную корейку или вырезку, фаршированную ананасом, нельзя передерживать в маринаде. В ананасе содержится очень сильная кислота, которая быстро размягчает мясо. Если же мясо жесткое, тогда, наоборот, ему нужно дать постоять 1 час.





кролик с розмарином и ягодами можжевельника



ЧТО НУЖНО:

- **1** тушка молодого кролика
- **2** луковицы
- **2** зубчика чеснока
- **80 г** сливочного масла
- **6–8** ягод можжевельника
- **2** веточки розмарина
- **100 мл** белого вина
- • соль, перец по вкусу

Для гарнира:

- **1 кг** картофеля
- **150 г** бекона
- • растительное масло
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 6
1 порция: 598,5 ккал
белки – 23,8 г, жиры – 42,8 г, углеводы – 29,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кролика тщательно вымыть и разрезать на порционные куски. Каждый кусок натереть солью и перцем.

2 Лук и чеснок очистить. Лук нарезать соломкой, чеснок раздавить. Розмарин вымыть и разобрать на листики. Несколько листиков измельчить и отложить. Поместить в миску куски кролика, перекладывая их луком, чесноком, листиками розмарина и ягодами можжевельника. Оставить на 1 ч.

3 Вынуть кролика из маринада. Разогреть в сковороде половину сливочного масла и обжарить кусочки до золотистой корочки, по 4 мин. с каждой стороны.

4 В отдельной сковороде разогреть оставшееся масло, обжарить в нем лук из маринада вместе со специями, 4 мин. Добавить к кролику.

5 Влить в сковороду вино, уменьшить огонь и тушить, время от времени переворачивая мясо, 35 мин. Увеличить огонь до среднего и готовить еще 15 мин.

6 Пока тушится кролик, **приготовить гарнир**. Разогреть духовку до 200 °С. Картофель очистить и нарезать крупными кусками. Бекон нарезать небольшими кусочками. Выложить в форму для запекания картофель и бекон. Посыпать солью, перцем и измельченными листиками розмарина. Поставить в духовку и запекать 30 мин. Добавить в сковороду с кроликом, перемешать и подать к столу.



рулетики из куриного филе с креветками

ЧТО НУЖНО:

- **8** куриных филе
- **500 г** очищенных креветок
- **1** пучок зеленого лука
- **1 ст. л.** красной пасты карри
- **1 кг** куриного супового набора
- **1** луковица
- **1** морковка
- **3–4** горошины черного перца
- **1** лавровый лист
- **100 мл** сливок жирностью 9%
- **1** пучок укропа
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 8
1 порция: 192,7 ккал
белки – 36,0 г, жиры – 4,5 г, углеводы – 2,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Суповой набор промыть, сложить в кастрюлю, влить 1,5 л воды. Поставить на огонь и довести до кипения. Снять пену. Добавить обжаренные на сухой сковороде лук и морковь, горошины перца, лавровый лист и соль. Варить 30 мин. Бульон процедить.

2 Куриное филе вымыть, обсушить, накрыть пищевой пленкой и отбить в тонкий пласт.

3 Зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Смешать креветки с луком и пастой карри.

4 **Приготовить соус.** Укроп вымыть, обсушить и измельчить. В куриный бульон добавить сливки, укроп. Посолить, поперчить по вкусу, перемешать.

5 Выложить по 2 ст. л. начинки на каждое филе. Свернуть рулетиками.

6 Разогреть духовку до 200 °С. В глубокую форму положить рулетики, влить соус. Накрыть листом пергамента и запекать 15 мин. Снять пергамент и готовить еще 10 мин.









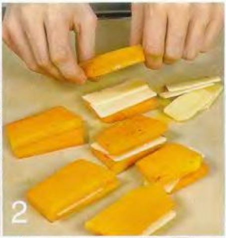




Подавать с соусом.

СЭНДВИЧИ ИЗ ТЫКВЫ С СЫРОМ





ЧТО НУЖНО:

400 г оранжевой тыквы
100 г сыра чеддер
8 полосок бекона
1 ст. л. растительного масла

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 275 ккал
белки – 9,2 г, жиры – 24,6 г, углеводы – 4,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Тыкву очистить от кожуры. Нарезать тонкими прямоугольниками размером примерно 6 х 3 см. Разогреть в сковороде растительное масло и обжарить кусочки тыквы, по 1 мин. с каждой стороны.

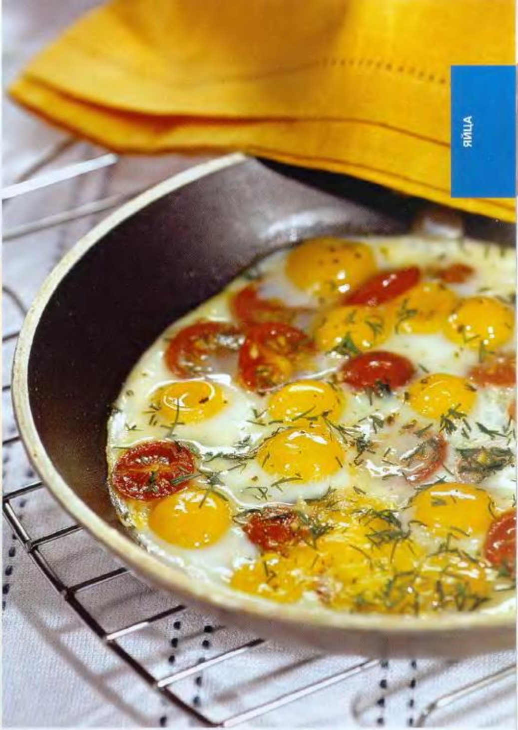
2 Сыр нарезать такими же прямоугольниками. Положить сыр между двумя кусочками тыквы.

3 Разогреть духовку до 190 °С. Обернуть каждый сэндвич беконом, поместить на противень и запекать, 10 мин.

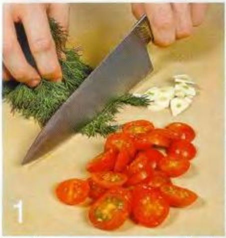




глазунья из перепелиных яиц











ЧТО НУЖНО:

- **16** перепелиных яиц
- **8** помидоров черри
- **1** зубчик чеснока
- **1** пучок укропа
- **1 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 2
1 порция: 325,5 ккал
белки – 10,9 г, жиры – 19,1 г, углеводы – 5,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

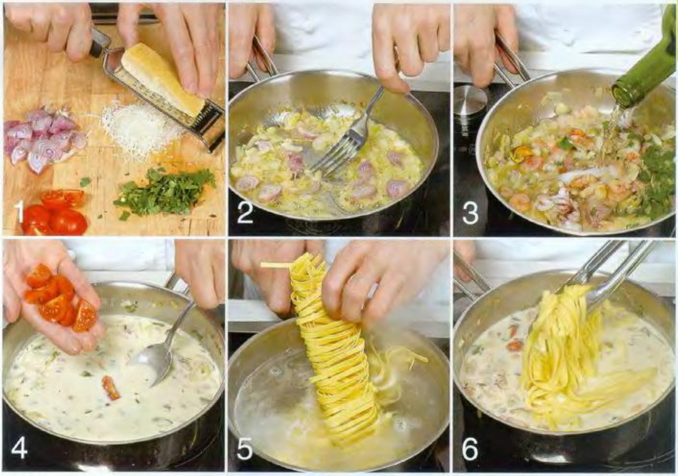
1 Помидоры вымыть, разрезать пополам. Чеснок очистить и нарезать тонкими пластинами. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Перепелиные яйца аккуратно разбить и перелить в миску.

2 Разогреть в большой сковороде растительное масло. Обжарить чеснок и половину укропа, 2 мин. Добавить помидоры и готовить еще 2 мин.

3 Осторожно влить перепелиные яйца. Готовить 3 мин. Посолить, поперчить по вкусу. **Присыпать оставшимся укропом.**



лингвини di mare



ЧТО НУЖНО:

450 г лингвини (длинной лапши)
1 луковица
1 зубчик чеснока
4–5 помидоров черри
2 веточки петрушки
400 г морепродуктов (креветки, каракатицы, мидии)
2 ст. л. оливкового масла
100 мл белого сухого вина
250 мл сливок
75 г пармезана
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4
1 порция: 755 ккал
белки – 37,7 г, жиры – 30,1 г, углеводы – 83,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Помидоры вымыть и разрезать на 4 части. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Морепродукты промыть теплой водой. Пармезан натереть на мелкой терке.

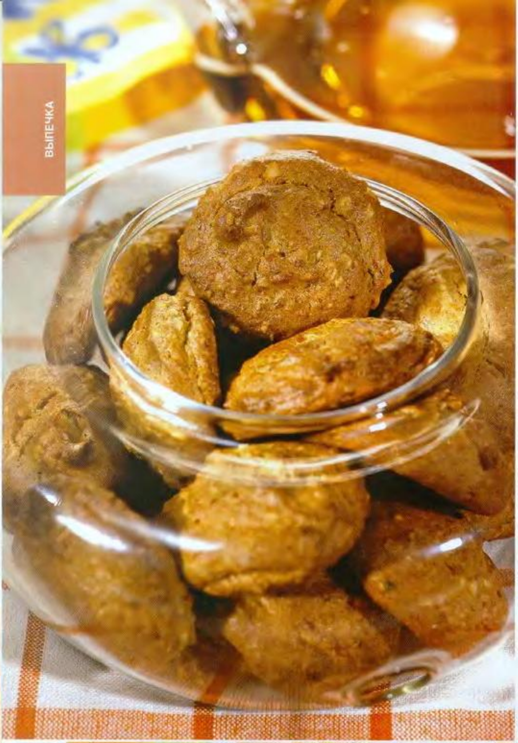
2 В большой сковороде разогреть оливковое масло, обжарить лук и чеснок, 3 мин. Добавить морепродукты и готовить 4 мин.

3 Всыпать в сковороду зелень, влить вино и выпаривать, 2 мин.

4 Влить сливки, перемешать и готовить еще 2 мин. Добавить помидоры. Варить соус на среднем огне 4 мин., время от времени помешивая.

5 В большой кастрюле вскипятить воду, добавить 1 ст. л. морской соли. Положить лингвини и варить до полуготовности, 6 мин. Слить воду, накрыть крышкой и оставить в теплом месте.

6 В сковороду с готовым соусом выложить лингвини, посыпать пармезаном, перемешать, накрыть крышкой и прогреть в течение 2–3 мин.



печенье с хурмой

ЧТО НУЖНО:

- **2** хурмы
- **2** стакана муки
- **1,5 ч. л.** разрыхлителя
- **0,5 ч. л.** корицы
- щепотка мускатного ореха
- **1** стакан сахара
- **100 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **1** стакан очищенных грецких орехов

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 24
1 порция: 168,3 ккал
белки – 2,7 г, жиры – 8,1 г, углеводы – 21,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Хурму вымыть, разрезать пополам и аккуратно вынуть ложкой мякоть, удаляя косточки. Размять мякоть вилкой или измельчить в блендере.
Муку просеять в миску вместе с разрыхлителем. Добавить корицу и мускатный орех. Масло взбить с сахаром и яйцом. Добавить пюре из хурмы, перемешать.

2 Орехи мелко порубить ножом. Ввести в смесь масла, сахара и хурмы муку и орехи. Перемешать.

3 Разогреть духовку до 180 °С. Противень накрыть листом пергамента. Тесто переложить в кондитерский мешок и отсадить аккуратными кружками. Поставить в духовку, выпекать 15 мин.


1


2


3

НОРМАЛЬНАЯ РАБОТА ЖЕЛУДКА ЛЕГЧЕ СЛЕДИТЬ ЗА ВЕСОМ ЗДОРОВОЕ СЕРДЦЕ И СОСУДЫ



Овес – прекрасное самочувствие каждый день

Овес – вкусный и полезный продукт питания. Натуральный овес обладает удачным естественным сочетанием питательных веществ. Содержащаяся в овсе клетчатка оказывает общеукрепляющее воздействие на организм человека.

КАМПАНИЯ ФИНАНСИРУЕТСЯ ЕВРОПЕЙСКИМ СОЮЗОМ И ФИНЛЯНДСКИМ ГОСУДАРСТВОМ

mmm.fi
MINISTRY OF AGRICULTURE AND FORESTRY

Финская ассоциация овса
Finnish Oat Association
www.oatswithlove.com



хлеб с зеленью и красным перцем

Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 10
1 порция: 254,9 ккал
белки – 7,3 г, жиры – 9,1 г, углеводы – 35,9 г



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** муки
- **0,5** пакета сухих дрожжей
- **250 мл** молока
- **1** яйцо
- **1 ч. л.** сахара
- **50 г** сливочного масла
- щепотка соли
- **2** пучка петрушки
- **2 ст. л.** молотой паприки
- **0,5 ч. л.** молотого перца чили

Для обсыпки:

- **1** яйцо
- **1 ст. л.** сливок
- **2 ст. л.** тмина
- **2 ст. л.** мака
- **2 ст. л.** кунжута

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять в большую миску. Молоко подогреть и развести в нем дрожжи. Влить молоко с дрожжами в муку, добавить нарезанное маленькими кусочками масло, соль и сахар. Замесить тесто.

2 Вымешивать тесто минимум 10 мин., при необходимости добавляя муку. Скатать в шар, накрыть пищевой пленкой и оставить на 30 мин.

3 Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Разделить тесто на три части. В одну добавить зелень, во вторую – паприку и чили. Третью часть оставить как есть. Дать тесту постоять еще 30 мин.

4 Скатать по отдельности все три вида теста в толстые жгуты длиной 25 см.

5 Соединить с одного конца все три жгута, прижать, чтобы они склеились. Заплести жгуты в косичку. Оставить еще на 15 мин.

6 Разогреть духовку до 180 °С. Противень смазать маслом. Яйцо и сливки слегка взбить. Смазать смесью косичку. Тесто с паприкой присыпать тмином, с красным перцем – кунжутом, а тесто без добавок – маком.
Поместить хлеб на противень и выпекать 30 мин.













абрикосовые пирожные

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **200 г** муки
- **50 г** сахара
- **125 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **2–3** капли ванильной эссенции
- • щепотка соли

Для крема:

- **2/3** стакана молока
- **2** желтка
- **3 ст. л.** сахара
- **1 ст. л.** крахмала
- **0,5** стакана миндаля
- **0,3** стакана сахарной пудры
- **75 г** сливочного масла
- **1** яйцо
- **9** консервированных абрикосов

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 12–14
1 порция: 309,4 ккал
белки – 6,6 г, жиры – 18,6 г, углеводы – 28,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить тесто. В жаростойкой миске растереть сахар со сливочным маслом, нагретым до комнатной температуры. Поставить миску на водяную баню и, продолжая растирать, слегка нагреть, 30 сек. Снять с огня, добавить яйцо, перемешать.

2 Аккуратно всыпать муку, просеянную с солью. Добавить ванильную эссенцию. Вымешивать 30 сек. легкими движениями от краев к центру.
Скатать тесто в шар, размять в толстую лепешку. Завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 15–20 мин.

3 Взбить желтки с сахаром и крахмалом. Продолжая взбивать, влить подогретое молоко. Поставить на средний огонь и, взбивая, нагревать, 2 мин. Снять с огня, накрыть и дать остыть.

4 Разогреть духовку до 170 °С. Противень или форму накрыть листом пергамента. Выложить тесто и размять руками в большой прямоугольник. Подровнять края. Поставить в духовку и выпекать 20 мин. до золотистого цвета. Дать остыть. Духовку не выключать.

5 В блендере измельчить миндаль. Не выключая блендер, всыпать сахарную пудру. Затем добавить смесь желтков и молока, сливочное масло, нагретое до комнатной температуры, и яйцо.

6 Выложить миндальный крем на тесто, сверху уложить половинки абрикосов, слегка вдавливая их в крем. Вернуть в духовку на 30 мин.

Разрезать на небольшие квадраты с абрикосом в центре.





торт из сливочного сыра

ЧТО НУЖНО:

100 г	муки
2	яйца
40 г	сливочного масла
100 г	сахарной пудры
1 ч. л.	разрыхлителя
1 ч. л.	цедры лимона
1 ч. л.	сока лимона
1 ч. л.	ванильного сахара
•	щепотка соли
500 г	сливочного сыра «Филадельфия»
250 мл	сливок жирностью 20%
100 г	апельсинового джема
100 г	черносмородинового джема
1	апельсин
20 г	желатина
50 г	сахарной пудры

Время приготовления: 2 часа 40 мин.
Порций: 12
1 порция: 262,2 ккал
белки – 6,7 г, жиры – 17,5 г, углеводы – 19,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Отделить желтки от белков. Белки взбить с солью и соком лимона в пышную пену. Желтки растереть с сахарной пудрой, добавить растопленное сливочное масло, просеянную муку, разрыхлитель и измельченную цедру лимона. Взбить миксером.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Разъемную форму для выпечки накрыть пергаментом и сбрызнуть водой. Аккуратно ввести в желтковую массу взбитые белки. Перемешать лопаткой снизу вверх. Выложить в форму и выпекать 15 мин. Дать остыть.

3 Сливочный сыр взбить с сахарной пудрой и 200 мл сливок. Разделить получившуюся массу на 3 части. Апельсин очистить от кожуры, пленок и косточек и нарезать кубиками.
В одну часть добавить черносмородиновый джем. Перемешать.

4 В две части добавить апельсиновый джем и кубики апельсина. Перемешать. Желатин развести в оставшихся сливках. Не доводя до кипения, прогреть до полного растворения желатина. Одну треть желатина влить в черносмородиновую массу, остальное – в апельсиновую.

5 Разъемную форму застелить новым листом пергамента. Поместить бисквитный корж. Влить на него половину апельсиновой массы. Поставить в холодильник на 30 мин.

6 Влить черносмородиновую массу и вновь поставить в холодильник на 30 мин. Последним слоем влить оставшуюся апельсиновую массу, вернуть торт в холодильник на 1 ч.





глинтвейн с кофе

ЧТО НУЖНО:

- **2 ч. л.** мелко молотого кофе
- **0,5 л** красного сухого вина
- **1** апельсин
- **1** лимон
- **150 г** сахара
- **150 г** коньяка
- **6–7** бутонов гвоздики
- щепотка корицы
- щепотка мускатного ореха

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 248,5 ккал
белки – 0,2 г, жиры – 0 г, углеводы – 39,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейник влить 1 стакан воды, добавить гвоздику, корицу и мускатный орех. Довести до кипения и варить 1 мин. Снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться, 10 мин.

2 Получившийся отвар из специй процедить через частое сито или 2 слоя марли.

3 В мелко молотый кофе влить 0,5 стакана воды, довести до кипения и варить 1–2 мин. Снять с огня и дать настояться 15 мин. Процедить.

4 Вино влить в кастрюлю с толстым дном, поставить на огонь и нагревать 2 мин. Снять с огня. Добавить сахар, размешать до полного растворения.

5 Апельсин и лимон вымыть, нарезать кружками.

6 Добавить в вино отвар пряностей, кофе, половину кружков апельсина и лимона. Прогревать глинтвейн на небольшом огне 15 мин., не доводя до кипения. Влить коньяк.

По чашкам разложить оставшиеся кружки лимона и апельсина, разлить глинтвейн.







блинчики с шоколадом

ЧТО НУЖНО:

150 г муки
2 ст. л. сахара
1 яйцо
1 яичный желток
250 мл молока
50 г сливочного масла
• щепотка соли

Для соуса:

1 апельсин
1 ст. л. рома
100 г шоколада

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 8
1 порция: 228,6 ккал
белки – 4,9 г, жиры – 12,0 г, углеводы – 25,5 г

КСТАТИ

В коллекцию «От Шефа» Tupperware® входят сковороды разного диаметра: меньшего размера идеально подходит для выпекания блинов, а большие оптимальны для стейков или филе. Антипригарное тефлоновое покрытие гарантирует легкую очистку поверхности сковород.



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В **замесочное блюдо 3 л «Веселый кулинар» Tupperware®** просеять муку с солью, добавить сахар, вбить яйца, влить молоко и растопленное сливочное масло. Взбить **венчиком Tupperware®** до получения однородной массы. Поставить тесто в холодильник на 1 ч.

2 Апельсин вымыть и обсушить. С помощью **терки и соковыжималки** из серии **«Веселый кулинар»** снять цедру и из мякоти выжать сок.

3 Достать тесто из холодильника. Добавить 1 ст. л. апельсиновой цедры, перемешать. Раскалить **сковороду «От Шефа»** диаметром 20 см. Смазать ее с помощью **кулинарной кисточки Tupperware®** растительным маслом.

4 Половником вливать на сковороду тесто. Через 1–1,5 мин. перевернуть блин на другую сторону и жарить еще 30–40 сек. Таким же образом испечь остальные блины.

5 Растопить в **сковороде «От Шефа»** диаметром 28 см масло с сахаром. Дать смеси покипеть, пока сахар не начнет карамелизироваться. Добавить апельсиновый сок, готовить 4 мин., постоянно помешивая.

6 Шоколад натереть на **мелкой терке Tupperware®** и добавить в горячий соус, перемешать и подать к блинам.

десерт с ликером «бейлис» и бананами

ЧТО НУЖНО:

- **100 г** мягких ирисок
- **250 мл** ликера «Бейлис»
- **140 г** шоколадного или орехового кекса
- **2** банана среднего размера
- **2 ч. л.** мелко молотого кофе
- **150 мл** сливок жирностью 33%
- щепотка белого сахара
- **25 г** тертого темного шоколада









Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 631,5 ккал
белки – 5,4 г, жиры – 22,9 г, углеводы – 79,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейник положить ириски, влить 4 ст. л. ликера. Нагреть на небольшом огне, не доводя до кипения, пока ириски не растворятся в ликере. Добавить 2 ст. л. сливок, перемешать и снять с огня.

2 Разрезать кекс на кусочки размером 2 см. В 4 бокала положить по несколько кусочков кекса, прижать. Влить в каждый бокал по 2 ст. л. ликера.

3 Бананы очистить, нарезать тонкими кружками и уложить на кусочки кекса. Полить десерт соусом с карамелью. Сливки взбить с оставшимся ликером до пышной пены. Продолжая взбивать, добавить мелко молотый кофе. Влить в бокалы, сверху присыпать тертым шоколадом.

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию. Вы можете подписаться с любого месяца на наши издания в течение 2007 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки - 1 месяц.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции
по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048)
по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*
* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней.*
* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*
* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*

• Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru; www.sadovnikmag.ru; www.handmade.idvz.ru

• Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru.

• Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro):
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N
Acc.890-0057-610

* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

• Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158; Школа гастронома – 83316, 83273; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Беллочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274.

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Стоимость годовой подписки – 840 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Стоимость годовой подписки – 840 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА. КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Стоимость годовой подписки – 840 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Стоимость годовой подписки – 840 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Стоимость годовой подписки – 600 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.



Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

читайте в следующих выпусках:

- **салат из хурмы**
- **грибы с кедровыми орешками**
- **рассольник с фасолью**
- **морской окунь с картофельным пюре**
- **запеканка из картофеля и лука**
- **ягодный десерт со сливочным кремом**

следующий номер выйдет 15 января



ГДЕ КУПИТЬ

• Продукты METRO QUALITY
в ТЦ «Метро» в Москве:
Ленинградское шоссе, 71г;
пр-т Мира, 211, корп. 1; ул. Рябиновая, 59; МКАД, 104-й км, 6;
ул. Дорожная, 1, корп. 1;
в ТЦ «Метро» в Санкт-Петербурге:
Комендантский пр-т, 3, лит. А;
пр-т Косыгина, 4, лит. А;
Пулковское шоссе, 23, лит. А;
www.metro-cc.ru

• Приправы и специи «Волшебное дерево»
Торговая марка «Волшебное дерево»
Г. Москва, ул. Иркутская, 3, тел. (495) 462-5089

• Tupperware
единая справочная, тел. 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№01 (75), январь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики МаксимНоврузов, Ольга Пахтусова, Сергей Ткаченко
редакторы Татьяна Зимогорова, Наталья Валуй, Александр Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Инна Иванченко, Ольга Козырева, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Толингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
факс: 725-1070, доб. 5048

Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Василий Качаев, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 224 900 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.